

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель производства

ИИ Черномуров

 С.И. Кравченко

2020



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский

техникум промышленных

технологий и сервиса

С. П. Родченко

2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Технология приготовления блюд национальной кухни

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Среднее профессиональное образование

г. Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью вариативной составляющей программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и в профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

33.011 (16675) повар

33.010 (12901) кондитер

33.014 (16672) пекарь.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.08 Охрана труда.

1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, в том числе национальной, и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи различных блюд в кухнях народов мира;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы национальной сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента национальных кухонь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ в национальных блюдах;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи различных блюд национальных кухонь народов мира;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск,</p>	<p>Планирование информационного</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p>	<p>Номенклатура информационных</p>

<p>анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

руководством, клиентами.	деятельность		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Применение в	Понимать общий	Правила построения

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для</p>		<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ в национальных блюдах;</p>	<p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, в том числе национальной, и правила ухода за ними; Ассортимент,</p>

<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>		<p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи различных блюд национальных кухонь народов мира; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи различных блюд в национальных кухнях народов мира; Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Правила и способы национальной сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента национальных кухонь.</p>
---	--	--	---

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p>			
---	--	--	--

<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>			
---	--	--	--

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять</p>			
--	--	--	--

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>			
--	--	--	--

<p>реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	97
Обязательная аудиторная нагрузка	88
в том числе:	
Лабораторные работы (занятия)	21
Практические занятия	15
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	9
в том числе:	
составление технологических карт, схем, инструкционных карт работа с интернет-сайтами составление кроссворда, реферата	9
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы		Коды ПК ОК	Активные формы проведения занятий	Формы и темы внеаудиторных самостоятельных работ	Объем часов		Уровни освоения
						Кол-во обязательных аудиторных часов	Кол-во внеаудиторных часов сам.работы	
1	2		3	4	5	6	7	8
Технология приготовления блюд национальной кухни						88	9	
	Содержание учебного материала					10	2	
Тема 1 Блюда русской кухни	1	Классификация блюд русской кухни: виды блюд, состав, кулинарная обработка сырья.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-2.7	Урок-собеседование		2		1
	2	Приготовление первых блюд русской кухни: виды супов, технология приготовления и подача.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-2.7	Лекция с разбором конкретных ситуаций	Составление технологических карт «Первые блюда русской кухни»	2	1	2
	3	Приготовление вторых блюд русской кухни: виды блюд, состав, кулинарная обработка сырья, подача	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-2.7	Лекция-диалог	Составление технологических схем	2	1	2
	4	Приготовление мучных изделий (блинов): виды блинов, виды теста для приготовления блинов.	ОК 01.-ОК 10 ПК 5.1.-5.5.	Дискуссия		2		2
	5	Приготовление напитков русской кухни: технология приготовления холодных и горячих напитков: квас, чай, сбитень.	ОК 01.-ОК 10. ПК 4.1. ПК 4.4. – ПК 4.5.	Урок-собеседование		2		1
	Практические занятия					2		
	1	№ 1 Составление технологических карт приготовления блюд русской кухни: расчёт набора продуктов, калькуляция блюд	ОК 01.-ОК 10. ПК 3.7.	Индивидуальное практическое задание		2		

		Лабораторные работы:							
	1	№ 1 Приготовление первых блюд русской кухни	ОК 01.-ОК 10. ПК 2.1.-2.7	Коллективное практическое задание				9	
	2	№2 Приготовление вторых блюд русской кухни	ОК 01.-ОК 11. ПК 2.1.-2.7	Коллективное практическое задание				3	
	3	№ 3 Приготовление блинов с припеком	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.5	Коллективное практическое задание				3	
Тема 2 Блюда бывших союзных республик		Содержание учебного материала						10	1
	1	Приготовление блюд Украинской кухни: ассортимент, основные ингредиенты, особенности приготовления блюд, оформление и подача.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Лекция-диалог				2	1
	2	Приготовление блюд Белорусской кухни: ассортимент, основные ингредиенты, особенности приготовления блюд, оформление и подача.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Урок-собеседование				2	2
	3	Приготовление блюд Кавказской кухни: ассортимент блюд грузинской, дагестанской, чеченской кухни, основные ингредиенты, особенности приготовления блюд, оформление и подача.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Лекция визуализация	Составить кроссворд на тему «Блюда кавказской кухни»			2	1 2
	4	Приготовление блюд Армянской кухни: ассортимент, основные ингредиенты, особенности приготовления блюд, оформление и подача.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Урок-дискуссия				2	2
	5	Приготовление блюд Азербайджанской кухни: ассортимент, основные ингредиенты, особенности приготовления блюд, оформление и подача.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Лекция-диалог				2	1
		Практические занятия						4	
	1	№ 2 Составление технологических карт, расчёт набора продуктов, калькуляция блюд национальной кухни: работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Индивидуальное практическое задание				2	

	2	№ 3 Составление технологических схем, инструкционных карт приготовления блюд национальной кухни.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Индивидуальное практическое задание		2			
Лабораторные работы						6			
	1	№4 Приготовление блюд Украинской и Белорусской кухни	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Коллективное практическое задание		3			
	2	№ 5 Приготовление блюд Кавказской кухни	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Коллективное практическое задание		3			
Тема 3 Блюда Китайской кухни	Содержание учебного материала					8	2		
	1	Ассортимент и характеристика блюд китайской кухни: основные особенности, продукты, используемые в китайской кухне.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Лекция-диалог		2		1	
	2	Приготовления холодных блюд и закусок китайской кухни:основные ингредиенты, особенности приготовления, оформления и подача готовых блюд.	ОК 01.-ОК 10.ПК 3.1. – ПК 3.6.	Урок-собеседование		2		2	
	3	Приготовления первых вторых блюд китайской кухни:основные ингредиенты, особенности приготовления, оформления и подача готовых блюд.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-2.4.	Урок-дискуссия		2		2	
	4	Приготовление различных напитков китайской кухни: технология приготовления, правила чайной церемонии.	ОК 01.-ОК 10. ПК 4.1. ПК 4.4. – ПК 4.5.	Лекция-диалог	Подготовить сообщение на тему: «традиции заваривания зеленого чая»	2	2	2	
	Практические занятия						5		
	1	№ 4 Составление технологических карт, расчёт набора продуктов, калькуляция блюд китайской кухни: работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Индивидуальное практическое задание		3			
	Лабораторные работы:						2		
	1	№ 6 Технология приготовления напитков китайской кухни: правила заваривания чая	ОК 01.-ОК 10 ПК 4.1.	Индивидуальное практическое		2			

			ПК 4.4. – ПК 4.5.	задание					
Тема 4 Блюда европейской кухни	Содержание учебного материала					10	1		
	1	Классификация блюд европейской кухни: виды блюд, состав, кулинарная обработка сырья.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Лекция-диалог		2		1	
	2	Приготовления холодных блюд и закусок европейской кухни: основные ингредиенты, особенности приготовления, оформления и подача готовых блюд.	ОК 01.-ОК 10. ПК 3.1. – ПК 3.6.	Урок-дискуссия	Составить тех.схем приготовления блюд на тему «Салаты европейской кухни»	2		1	2
	3	Приготовление первых и вторых блюд европейской кухни: основные ингредиенты, особенности приготовления, оформления и подача готовых блюд.	ОК 01.-ОК 10. ПК 2.1.-2.4.	Урок-дискуссия		2			2
	4	Приготовление мучных изделий: ассортимент, виды теста, отделочные полуфабрикаты.	ОК 01.-ОК 10. ПК 5.1.-5.5.	Урок-собеседование		2			2
	5	Приготовление напитков европейской кухни: технология приготовления холодных и горячих напитков.	ОК 01.-ОК 10 ПК 4.1. ПК 4.4. – ПК 4.5.	Лекция с разбором конкретных ситуаций		2			2
	Практические занятия						4		
	1	№ 5 Работа со сборником рецептов, составление технологических карт и схем приготовления блюд европейской кухни	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Индивидуальное практическое задание		2			
	2	№ 6 Расчёт набора продуктов, калькуляция блюд и закусок	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Индивидуальное практическое задание		2			
Тема 5 Блюда японской кухни	Содержание учебного материала					8	1		
	1	Ассортимент и характеристика блюд японской кухни: основные особенности, продукты, используемые в китайской кухне.	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Урок-собеседование		2		2	
	2	Приготовления холодных блюд и закусок японской кухни: основные ингредиенты, особенности приготовления, оформления и подача готовых блюд.	ОК 01.-ОК 10. ПК 3.1. – ПК 3.6.			2			2
	3	Технологический процесс приготовления первых	ОК 01.-ОК 10	Урок-дискуссия		2			2

Тема 6. Виды национальной посуды		и вторых блюд японской кухни: основные ингредиенты, особенности приготовления, оформления и подача готовых блюд.	ПК 2.1.-2.4.					
	4	Приготовление суши: материалы и инструмент, используемые для приготовления, дополнительные ингредиенты, способы формирования суши.	ОК 01.-ОК 10 ПК 3.1. – ПК 3.6.	Деловая игра	Составление инструкционных карт	2	1	2
	Практические занятия					2		
	1	№ 7 Составление технологических карт приготовления блюд японской кухни: расчёт набора продуктов, калькуляция блюд	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-4.5	Индивидуальное практическое задание		2		
	Лабораторные работы:					4		
	1	№ 7 Технология приготовления суши и роллов	ОК 01.-ОК 10 ПК 3.1. – ПК 3.6.	Индивидуальное практическое задание		4		
	Содержание учебного материала					4	2	
	1	Виды национальной посуды	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-2.4.	Лекция-диалог	Подготовить презентацию: «Виды национальной посуды»	2	2	2
	2	Меню, сервировка столов разных национальностей	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-2.4.	Лекция визуализация		1		1
	3	Сервировка праздничных столов	ОК 01.-ОК 10 ПК 2.1.-2.4.	Урок-собеседование		1		2
	Дифференцированный зачет					2		
					ИТОГО:	88	9	
					ВСЕГО:	97		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета; учебного кулинарного цеха

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером, парты и стулья для обучающихся, муляжи, плакаты, таблицы, комплект технологической документации

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, телевизор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, , мультимедийные пособия).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь

вспомогательное оборудование: стол производственный ; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы; набор разделочных досок, подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015
2. Харченко Н. Э.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. - Москва: Академия, 2016

Интернет ресурсы

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, в том числе национальной, и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи различных блюд в национальных кухнях народов мира; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы национальной сервировки стола, презентации 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования.

<p>салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента национальных кухонь.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ в национальных блюдах; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи различных блюд национальных кухонь народов мира; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.
---	---	---